

SERNAPESCA

PAUTA DE INSPECCION DE FRIGORÍFICOS

PAUTA N°:.....

Oficina SERNAPESCA:.....

IDENTIFICACION DE LA INSTALACIÓN:

a) Razón social:.....

b) Código:.....

c) Fecha inspección:.....

d) Nombre inspector SERNAPESCA:.....

e) Nombre quien acompaña visita:.....

REQUISITOS EXIGIBLES A FRIGORÍFICOS

A. ALREDEDORES, REQUISITOS DE SUMINISTRO DE AGUA Y ALCANTARILLADO

Las instalaciones están diseñadas considerando el drenaje de las aguas lluvia y aguas del lavado de las plataformas de carga y descarga y vías de tránsito, al alcantarillado o sistema de tratamiento de aguas, según corresponda.	MY
Las vías de tránsito al interior del recinto desde y hacia los lugares en que se realiza manipulación del producto, pasos peatonales, plataformas de carga y descarga están pavimentadas.	S
Las inmediaciones del frigorífico, vías de tránsito y pasos peatonales se mantienen limpios y despejados.	MY
Los contenedores para la recolección de basura tienen tapa y están instaladas sobre una superficie pavimentada o de hormigón. La zona de contenedores de basura se ubica a una distancia superior a 25 metros de accesos al frigorífico, andenes de carga y descarga, o cualquier zona de riesgo o contaminación para el producto.	MY
Los contenedores destinados al traslado de basura se transportan en vehículos destinados para tales efectos y no se utilizan para el transporte de productos . La empresa de transporte o el propio frigorífico realiza el tratamiento sanitario de los contenedores de basura, los cuales se entregan limpios y desinfectados. El establecimiento cuenta con procedimientos y registros respecto a la limpieza y desinfectado de estos contenedores.	MY
El suministro de agua en el frigorífico es continuo y en cantidad suficiente para las operaciones que realiza. El Frigorífico se abastece de agua potable de la red pública o de calidad potable aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente. Referencia: NCh 409/1 Of.2005	MY
En caso que el frigorífico maneje agua recirculada, ésta solo se utiliza para el compresor, riego y lavado exterior de los vehículos. Las cañerías del agua potable y no potable están separadas y pintadas de color distintivo y en ningún caso están conectadas entre sí. En los puntos de distribución del agua se especifica: "Potable" o "No potable". Alternativamente, el establecimiento cuenta con un layout de las cañerías indicando las de agua potable o no potable.	MY
Los sistemas de recolección de aguas residuales y de uso general están separados y conectados al sistema de alcantarillado o sistema de tratamiento de aguas residuales.	MY
Existe un adecuado y eficaz programa control de plagas (roedores, insectos) en el perímetro externo del frigorífico. Además se dispone de instalaciones apropiadas de	S

<p>protección contra animales indeseables en el interior, tales como insectos, roedores, aves, etc.,. Los raticidas, insecticidas, detergentes y desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas se almacenan en habitaciones o armarios cerrados con llave y acceso restringido.</p> <p>El frigorífico cuenta con registros de los controles de plagas realizados.</p>	
<p>Observaciones:</p>	

B. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE LA CAMARA FRIGORÍFICA O CONTENEDOR

<p>Todas las cámaras del frigorífico están equipados con sistema de registro de la temperatura de fácil lectura y el sensor está ubicado en la zona en que la temperatura es más elevada.</p> <p>Los registros se encuentran disponibles de forma impresa o digital (computador).</p>	S
<p>Los gráficos de las temperaturas registradas están a disposición de Sernapesca, como mínimo durante un período de dos años.</p>	MY
<p>Las paredes, techos y puertas de las cámaras frigoríficas son lisas, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos de las cámaras son impermeables, lisos, fáciles de limpiar y desinfectar. Las puertas de las cámaras cuentan con cortinas de PVC o de aire.</p>	MY
<p>Existe buena iluminación en las instalaciones.</p>	MN
<p>Cuando se utilizan estanterías, éstas son metálicas o de material impermeable, de fácil lavado y se encuentran en buen estado.</p>	MY
<p>La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire, se realiza de forma tal que se evita la alteración del producto almacenado.</p> <p>El aire de las cámaras frigoríficas no presenta olores extraños.</p>	MY
<p>El frigorífico cuenta con un programa de mantención, que incluye mantenciones preventivas y correctivas, con sus respectivos registros, lo que permite asegurar el correcto funcionamiento de las cámaras.</p>	S
<p>En caso de ser necesario realizar trabajos de reparación en las cámaras frigoríficas, antecámaras, plataformas y otros recintos adyacente, no se realiza manipulación de los productos simultáneamente.</p>	S

Observaciones:

C.- REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO Y MEDIOS DE TRANSPORTE

<p>Los productos congelados se mantienen a una temperatura estable de -18°C o inferior en todo el producto, luego del periodo de estabilización posterior al ingreso a cámara.</p> <p>Se controla y registra la temperatura de recepción del producto, la que se ajusta al requisito de la norma. Esta temperatura es informada al elaborador o dueño del producto.</p> <p>Los productos enfriados refrigerados se mantienen a una temperatura inferior a 4°C.</p>	CR
<p>El producto almacenado se apila sobre pallets o en estanterías evitando el contacto directo con el piso.</p>	MY
<p>En forma excepcional y solamente con la autorización de Sernapesca, se deposita simultáneamente en una misma cámara frigorífica carnes, productos, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales.</p>	MY
<p>En las cámaras frigoríficas solo se almacena productos protegidos (con material de empaque).</p>	S
<p>Los productos almacenados cuentan con la identificación original de la planta con la cual fueron despachados hacia el frigorífico. En el caso de existir restricción de mercado previo al ingreso del producto al frigorífico, esta información se encuentra en forma física visible en la etiqueta o embalaje.</p> <p>Los bloqueos/restricciones realizados una vez almacenado el producto en el frigorífico, bastará la identificación mediante el sistema informático, por ejemplo.</p> <p>El frigorífico cuenta con registros de esta información.</p>	CR
<p>No se realizan cambios de las etiquetas que contienen la identificación original del establecimiento elaborador de los productos, a excepción de los reempaques realizados de acuerdo al punto 7 siguiente.</p>	CR
<p>En el frigorífico no se realiza empaque o reempaque de productos.</p> <p>En caso de realizar reempaque o manipulación del producto, éste se efectúa sólo ante situaciones reguladas por Sernapesca y bajo condiciones adecuadas, esto es:</p> <ol style="list-style-type: none"> Solo se realiza reempaque de cajas rotas o deterioradas. No se realiza cambios a envases primarios. Se realiza en una sala acondicionada para esta labor (sala de muestreo). 	CR

SERNAPESCA

<p>d) Se cuenta con registros de los cambios por daño de material. e) Existe supervisión del cumplimiento del procedimiento establecido. f) Personal que realiza el cambio de cajas ha aprobado un curso de Buenas Prácticas de Manufactura, de al menos 8 horas (M.06.02.18)</p>	
<p>Los productos son estibados de manera tal que la etiqueta que identifica el producto es visible y se conserva hasta el despacho del producto.</p>	MY
<p>Los productos sometidos a muestreo o chequeos, quedan debidamente identificado como tal, hasta su despacho.</p>	MY
<p>El frigorífico cuenta con un sistema, procedimiento y registros para la identificación del producto próximo a vencer o vencido.</p>	MY
<p>Los productos que llegan al frigorífico en estado sucio, con señales de deterioro, afectados por mohos o con olores extraños, son dispuestos en un área habilitada, identificada y delimitada para almacenar carga defectuosa, mientras se toma la decisión sobre su disposición, para lo cual el frigorífico cuenta con un procedimiento establecido. El producto segregado deberá encontrarse visiblemente identificado como tal.</p>	S
<p>No se abren cajas para adicionar hielo en cualquier presentación (gel pack, hielo seco u otros) (M.0.6.02.18)</p>	CR
<p>Observaciones:</p>	

D.- CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE

<p>La basura y desperdicios al interior del frigorífico son transportados, almacenados y dispuestos adecuadamente.</p>	MY
<p>Para realizar las labores de limpieza o desinfección, el frigorífico cuenta con personal capacitado y equipado adecuadamente (guantes, overall, zapatos de seguridad, botas, etc.) En caso de empresas externas, se cumplen mismas condiciones.</p>	MN
<p>La limpieza de las cámaras incluye la eliminación de hielo y nieve, así como también la limpieza de las paredes, techos y otras estructuras. La limpieza de los evaporadores se realiza evitando la contaminación del producto almacenado. El frigorífico cuenta con procedimientos y registros para estas actividades.</p>	MY
<p>La desinfección de las cámaras frigoríficas se realiza en función de procedimientos y registros establecidos. La desinfección se lleva a cabo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - después de desocupar las cámaras; - cuando el crecimiento de los mohos en las paredes, techos, materiales y 	MY

SERNAPESCA

<p>equipamiento de las cámaras se vuelve visible;</p> <ul style="list-style-type: none"> - cuando el producto almacenado está afectada por mohos; - cuando los resultados del análisis de las paredes y del aire de las cámaras son insatisfactorios. 	
<p>En caso de existir excesiva acumulación de hielo, el frigorífico realiza limpieza profunda. Para ello, existen procedimientos y registros que aseguran una adecuada condición higiénica de las cámaras.</p>	MY
<p>Observaciones:</p>	

E.- INSTALACIONES SANITARIAS

<p>Existe un lugar adecuado para que el personal se cambie de ropa. La ropa de trabajo se guarda separada de la ropa de calle.</p>	MN
<p>Los servicios higiénicos se encuentran en buen estado y limpios.</p>	MN
<p>Existen rótulos en los que se indica al personal la obligación de lavarse las manos después de usar los servicios higiénicos.</p>	MN
<p>Se dispone de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento de equipos y utensilios de trabajo. Dichas instalaciones están construidas con materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y cuentan con un suministro suficiente de agua.</p>	MY
<p>Observaciones:</p>	

F.- PERSONAL

<p>El personal viste ropa de trabajo adecuada.</p>	MY
<p>El personal encargado de la manipulación de los productos se lava las manos, por lo menos, cada vez que reanuda el trabajo, después de haber usado los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado, y todas las veces que sea necesario.</p>	MY
<p>La empresa adopta las medidas necesarias para evitar que personal susceptible de enfermedades pueda contaminar el producto.</p>	

SERNAPESCA

Está prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y de almacenamiento de los productos pesqueros.	MY
<p>Todos los operarios recién contratados son sometidos a un proceso de inducción, que queda debidamente registrado. La capacitación contempla al menos lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - normas de higiene personal; - manejo de herramientas, repuestos y utensilios o materiales de mantención; - normativa vigente - manejo de producto (lavado y desinfección de manos, etc.) 	MY
Observaciones:	

G.- TRAZABILIDAD

<p>Existe un apropiado sistema de control para la identificación de los productos, en las etapas de recepción, almacenamiento, reempaque y despacho, de acuerdo a los requerimientos de Sernapesca.</p> <p>Existen registros de los controles realizados.</p>	CR
Observaciones:	

H.- REQUISITOS ESPECIALES PARA EL ENVIO DE SALDOS DE PRODUCTOS A ESTABLECIMIENTOS

REDUCTORES (M.10.04.18)

<p>El Frigorífico cuenta con un procedimiento que asegure que en caso de destinar saldo de productos a establecimientos reductores, estos no han estado en contacto directo con el piso y/o expuestos a otro tipo de fuente de contaminación.</p> <p>Este procedimiento considera además el producto bloqueados para la UE por presencia de residuos de productos farmacéuticos, los que no pueden ser destinados a la elaboración de harina de pescado para dicho mercado.</p> <p>El frigorífico comunica esta situación a la planta reductora de destino, de tal manera que esta pueda tomar las medidas que correspondan.</p>	MY
--	----

Observaciones:

REQUISITOS ADICIONALES PARA SECTORES DE MUESTREO DE PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS Y CONGELADOS

Las superficies de paredes, techo, ventanas y puertas, son lisas y de fácil limpieza. El suelo es liso, no absorbente y posee una pendiente que evita el apozamiento de agua.	S
La temperatura ambiente en la sala de muestreo no supera los 10 °C.	S
Los mesones existentes para el muestreo son suficientes en cantidad y adecuados en altura.	MN
Las superficies de los mesones de muestreo es lisa, lavable e higienizable. Además permite realizar cortes de las muestras en caso que sea necesario.	MY
La sala tiene las dimensiones adecuadas que permiten una adecuada maniobrabilidad para los muestreadores de las entidades autorizadas.	MY
La sala cuenta con una estación de lavado de manos, con agua fría y caliente de acción no manual, con dispensador para jabón y desinfectante y un sistema de secado de manos (aire caliente o toalla de un solo uso).	S
Dispone de un basurero con acción no manual.	MY
Existen casilleros destinados para que los muestreadores guarden sus materiales de trabajo.	MY
Cuenta con buena iluminación.	MN
Observaciones:	

MANTENCIÓN EN ATMÓSFERA CONTROLADA (MAC).

En el establecimiento, las superficies de paredes, techo, ventanas y puertas, son lisas y de fácil limpieza. El suelo no es absorbente y posee una pendiente que evita el apozamiento de agua.	MY
--	----

SERNAPESCA

Cuenta con buena iluminación.	MN
Se dispone de un basurero de acción no manual.	MY
Los guantes son de un material impermeable, se mantienen íntegros, limpios y en condiciones sanitarias.	S
El producto en espera de la medicación de atmósfera, se mantiene en condiciones que eviten el aumento de su temperatura a lecturas mayores de 3,3°C.	MY
Las cajas recepcionadas, son almacenadas y sometidas a atmósfera controlada en condiciones que aseguran su integridad.	S
El procedimiento de medición de temperatura se realiza con instrumentos limpios, en buen estado y de tal manera que no existe riesgo de introducción de material extraño.	S
Los registros asociados al monitoreo de temperatura en el procedimiento de medicación de atmósfera controlada, cumplen con el límite crítico establecido ($\leq 3,3^{\circ}$ C).	S
La bolsa que contiene el producto (palletizado o no), y que mantiene la atmósfera está correctamente sellada y no presenta fugas.	S
Las mangueras de insuflado se encuentran limpias, sin perforaciones y existen registros de su mantención.	MY
En caso que se genere agua, producto de la operación de modificación y/o control de atmósfera, ésta no alcanza al producto y no existe apozamiento.	CR
La empresa posee los respaldos de los análisis microbiológicos y organolépticos del producto, así como los respaldos de los controles microbiológicos de superficies.	CR
Observaciones:	

REQUISITOS ADICIONALES MERCADO DE LA UEE

Todas las cámaras del frigorífico cuentan con dispositivos de medición de humedad. Los registros se encuentran disponibles de forma impresa o digital (computador).	S
El control microbiológico (hongos y levaduras) ambiental y de superficies de las cámaras para productos refrigerados y congelados se realiza al menos una vez cada tres meses. Existen registros de los resultados de este control y están disponibles para su revisión, como mínimo durante un período de dos años.	S

SERNAPESCA

Observaciones:

ABREVIATURAS:

- MN: Deficiencia menor
- MY: Deficiencia mayor
- S: Deficiencia seria
- CR: Deficiencia crítica

Cuadro de Categorías según defectos

CATEGORIA	DEFICIENCIA (*) (M.06.08.19)		
	MAYOR	SERIA	CRITICA
Aprobado	≤13	≤ 5	0
Rechazado		≥6	≥1

(*) Las deficiencias se categorizan en Menor, Mayor, Seria o Crítica según definición establecida en el punto 5 Glosario de la Parte I del Manual de Inocuidad y Certificación. (M.06.08.19)

<u>RESUMEN DEFICIENCIAS</u>	MY	S	CR
TOTAL			

RESULTADO DE LA INSPECCIÓN:

Nombre y firma
Funcionario SERNAPESCA

Nombre, firma y cargo
Acompañante del Frigorífico

Referencia normativa:

- Programas de Control del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura
- Normas sanitarias para frigoríficos (aprobadas por el Médico Sanitario General del Estado de la URSS el 29.09.1988 N4695-88)
- Reglamento (CE) N°853-2004 "Por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal"
- CODEX ALIMENTARIUS, Pescados y Productos Pesqueros